

5. rue de la Gare
68000 COLMAR
☎ : 03 89 41 17 70

@ : info@cfahotrest-colmar.com

Site internet : www.cfahotrest-colmar.com

CONSIGNES DE RENTREE
CAP Production & Service en Restaurations
(Rapide, Collective, Cafétéria)
Document à conserver par l'apprenti dans le classeur
GUIDE DE LA FORMATION



① : Fiche de renseignements

A compléter et à rendre à l'accueil du CFA **dès le 1^{er} jour de la rentrée** accompagnée :

- **d'une attestation d'assurance scolaire avec la responsabilité civile**
- **d'un R.I.B (au nom des parents pour les enfants mineurs)**
- **de 2 photos** (sauf si elles ont été remises au maître d'apprentissage lors de l'inscription)

Le Directeur du CFA pourra refuser l'accès de l'établissement tant que l'ensemble du dossier administratif ne sera pas en possession du CFA

② Fournitures scolaires (voir liste jointe)

Le jour de la rentrée, ne venir qu'avec un minimum nécessaire pour les cours d'enseignements généraux. **(pas de travaux pratiques le 1^{er} jour)**



③ : Tenue obligatoire pour les cours de sport

Les apprentis se muniront des affaires nécessaires à la pratique du sport :

- 1 short ou 1 survêtement jogging,
- 1 paire de baskets propres pour la salle de sport
- 1 t-shirt

} Réservés aux cours d'EPS

Il est interdit d'utiliser les baskets que l'on porte à l'extérieur

Pour toute dispense de sport, un certificat médical, doit obligatoirement être présenté à l'administration

④ : Tenue dans l'enceinte du CFA

Le survêtement (jogging), le pantalon treillis et rangers, le jean troué, déchiré ou même usé, la casquette et les tenues de plage (tongs, shorts, bermudas, mini jupes, tee-shirt marcel) sont **interdits** à l'intérieur du CFA (voir règlement intérieur).



⑤ : Rangement des effets personnels lors des pauses

Des casiers sont à la disposition des apprentis. Ils doivent se munir d'un cadenas de taille moyenne et suffisamment solide à 2 clés.



⑥ : Frais de demi-pension

Tous les apprenti(e)s prendront **OBLIGATOIREMENT** leur repas de midi à la demi-pension du CFA. Les repas seront facturés à l'entreprise.



⑦: **Tenue professionnelle** (voir détail sur liste commerciale jointe à titre d'information)

L'appel des apprentis pour les cours de travaux pratiques se fera au foyer, 10 minutes avant le début du cours.

Tenue de travail pour les travaux pratiques

NOTA :

Elle sera propre et repassée, les chaussures seront rangées dans un sacnet séparé des autres effets

- un pantalon de cuisinier (pied de poule)
- une veste blanche manches longues
- un tablier blanc (sans bavette)
- un torchons de cuisine
- une paire de chaussure de sécurité noire
- un calot en papier blanc
- une blouse blanche manches longues
- un tablier à bavette couleur noire



Pour toute dispense de travaux pratiques, un certificat médical, doit obligatoirement être présenté à l'administration

⑧: **Consignes d'hygiène et de sécurité pour les travaux pratiques en cuisine et en restaurant**

LES SABOTS, BASKETS, MEME EN CUIR sont interdits.

LES BIJOUX (BAGUES, BOUCLES D'OREILLE, GOURMETTES, PIERCINGS) sont interdits dans les ateliers pour des raisons d'HYGIENE et de SECURITE.

Toute tenue incomplète entraînera automatiquement un renvoi des cours. L'hygiène vestimentaire et corporelle (cheveux, ongles, ...) devra satisfaire aux exigences professionnelles des services de santé.